



Nems Pastete

Nemse Böregi



1 Pkg Vanillezucker
4 ½ Gläser Mehl
1 Gläser Wasser
1 ½ KL Salz
1 KL Zitronensaft
Für die Füllung:
3 Gläser geribelter Weißkäse
1 Ei
½ Bunt Petersilie

- # Mehl sieben und die Mitte frei machen, Salz, Wasser, Zitronensaft hinzugeben und kneten. 7-8 Minuten kneten um einen homegenen Teig zu erhalten.
- # Den Teig verdeckt 20 Minuten ruhen lassen.
- # Mittel harte Margarine in eine Folie legen und mit dem Nudelholz zur doppelten Größe ausrollen.
- # Den Teig in der Größe eines runden Bleches ausrollen. Die ausgerollte Margarine genau in die Mitte legen.
- # Die Seiten des Teigs auf die Margarine wie ein Paket nach innen einschlagen.
- # Mit Mehl bestreuen und nicht zu dünn rechteckig ausrollen.
- # Jeweils beide kurze Seiten in die Mitte einschlagen.
- # Auf diese Weise den Teig in eine Folie einwickeln und 45 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
- # Aus dem Gefrierschrank nehmen, mit mehl bestreuen und wieder rechteckförmig ausrollen und wiederum die kurzen Seiten in die Mitte einschlagen und in den Gefrierschrank stellen.
- # Diesen Vorgang nochmals wiederholen (insgesamt drei Mal).
- # Beim letzten Mal den Teig noch dünner ausrollen. Nemse Pastete nun in Streichholzschatzkel große quadratische zuschneiden.
- # Während dessen die Füllung aus geriebenem Käse, fein gehackter Petersilie und Eiweiß zusammen mischen.
- # Auf die Mitte der quadratischen Teigstücke ausreichende Menge der Füllung geben und die Ecken gegenüber zu einem Dreieck zusammenfalten und die Seiten zusammenpressen.
- # Alle Pasteten auf die gleiche Weise zubereiten und in ein eingeöltes Backblech hineinlegen.
- # Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und in den zuvor auf 185 Grad vorgeheizten Backofen geben und knusprig braten.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Nemse Pastetenteig besteht aus Blätterteig. Ein gut zubereiteter Blätterteig verliert nicht an Fettgehalt und geht bis zu 2-3 Mal der Eigengröße auf.